雑炊の仕上げに、たまごをひとまわし、 土鍋のフタを閉じて 15 秒。

土鍋のフタを開けた時、たまごの美味しい 香りが部屋を満たしますよ。 ほら、玉子焼もキレイな色に仕上がるで しょう?その秘密は・・・。

昔の味たまごには多くの料理人に愛され る訳があります。

2020/11/01 発行 第二十九号 昔の味たまご通信 -3.3.3.0

した! α 7 III いいですよ~!

子供がここの卵しか食べなくなった! 初めて生卵が食べられた! そんなお客様がたくさんいらっしゃいます。 食卓に笑顔をお届けしたい。

そう思って真面目に養鶏やっています。 鶏に与えているトウモロコシは非遺伝子組み換 えでポストハーベストフリーです。 (有) 昔の味たまご農場 252-0328

神奈川県相模原市南区麻溝台 5-2-13 電話:042-742-1993 FAX: 042-746-6703 https://freshegg.co.jp/ akira@freshegg.co.jp 配信停止はお名前・お電話をご記入の上、 上記FAXまでご連絡ください。 お名前・お電話



ほんといい





ました。 写真を見て下さい。 横浜の赤レンガ倉庫に行き 係ないですが(笑) ひたすら可愛い。カメラ関 この広場に 一組のカップル

ですが、建物の細かいディ

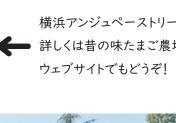
このカメラ、すごいですね 番右、母の愛犬ドミノの

ろもあるカメラで、 悩んでついに買ってしまいま てしまったんです!

毎回参加したいとはおも いのですね。 年は白組の勝利でした。 ようで甘えてくれます。 は両親が揃う事が嬉しい 5歳になった娘もだいぶ 全国的にも紅組の勝率が 赤組だったのですが、 てごめんよ~。 うのですが、なかなか難 いので尚更嬉しいみたい。 私が参加出来ない事も多 最近の運動会は、 しい。お父さん行けなく

高いんですって!





昔の味たまごを使った米粉シフォンも美味しいですよ! それをきっかけにグルテンフリーの米粉パンの研究を始 ると診断を受 大野さん自信が 小さなお店、Ange pastry(アンジュペーストリー)です。 ご紹介するの 小麦と乳 ィーガンも食べられるパンを作っています。 い方々と楽しい食卓を囲んで欲しいとの思 なだけでなく、ヴィーガンの方たちも食の けました。 製品が原因の食物アレルギーと不耐性であ がパン職人として働いている時に体調を崩 は女性オーナーの大野さんが切り盛りする 、ターなど数々の資格を取得 グルテンフリーの米粉パンのお店を開店し 大会を回りました。 開成中学、東京大学を卒業。二十五歳まったくの素人 そんな市川さんの努力の日々です。 からプロテニスプレーヤーとしてウインブルドンを目指す



この期間で大きく成長できるよう頑張ります!

緒に、ここで暫くトレーニングを積むことを決めまし 各国のトップジュニア、トップコーチらと練習したり 戻り、メキシコ人選手に紹介してもらったコーチと一 その後、トルコで少し練習してから現在はセルビアに 知り合い、どんどん世界が広がります! 9月はジュニア選手と一緒にセルビア、アルバニアの 運動の振替休日だったので、行ってみたかった『スヌーピー

さすがに疲れて「早くお風呂入って寝たい…」と言って くり観て廻ることが出来ました。 子供もたくさん来てましたが、土日の混雑はなく、 同じく振替でお休みの学校が他にもあったようで、 ミュージアム』に行ってみました。 ン』のお店でご飯を食べて、超ご機嫌だった一日の様子 お昼に『ひつじのショー どんべえのあだ名の由来は川谷拓三さんに似てるから。



ら可愛がつ を見かけた るうちの娘 たま~に居 直売所の

なんで黄身の色がキL 味の濃厚さと関係あるの?

黄身の色がキレイなのは、パプリカとマリーゴールドの色素を与えているから。 パプリカを与えると赤くなり、マリーゴールドを与えると黄色くなります。 なので昔の味たまごはキレイなオレンジ色なのです。マリーゴールドの黄色のおかげで、お料理も 色鮮やかに仕上がります。ちなみに色と味の濃厚さとは、残念ながら関係ありません。

ズバリ!餌が違います! 美味しい卵が産まれるように設計された餌を与える事で、美味しい卵が産まれます。 餌の設計士とどう言う卵にしたいか、よく話し合い産まれた卵です。

考え、コクがあるのにクセがない卵になりました。

本当に美味しいけど何が違うの?

味の濃さの秘密は、お魚にあり! 昔の味たまごは濃厚でいて、嫌なクセがありません。

どんな卵なの? 生で美味しいのは当然、料理の仕上がりそれが自慢です!



だわった卵です。コクがありクセがないため、様々な料理に使 いやすい卵になっています。多くの料理人に愛される理由です。

はとてもシンプル 頁献の一環になればと考え けています。 知ですか? ブリンの売り上げが、 音の味たまご農場は、 アミは社会福祉事業も手掛 トラン・アミさん。 作ってくれているのは、 社会貢献の思い とってもヘルシ 昔ながらの硬めのプリン 牛乳、 味たまご農場でプリンを販売しているのをご存

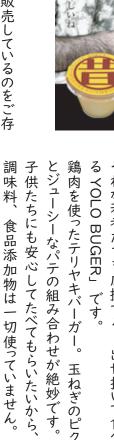


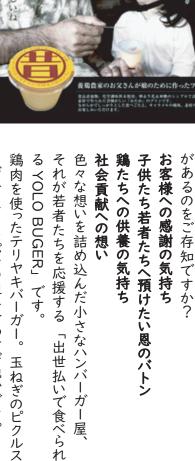


火曜と木曜のみ・十一時~十七時営業日時 additive free

原 材料

カラメルが





ちょっとやれ 初心者でも

どんべえ、二十年程クライミングやってます。 のくらいなら 実力 はいま ライミングに いえいえ、こ ますか? ど。写真はク いちですけ に私です。難 行ったときの しそうにみえ 枚。ちなみ

ソニーのα7III 買いましたよ! ·年以上迷った末にいよいよ購入しま

悩みに

私は PENTAX を使ってい われる部類のカメラです。 もあれば大いに不満なとこ たのですが、好きなところ

ラで、ミラーレス一眼と言 す!ついに新しいカメラ買 ソニーの α7Ⅲと言うカメ

どんべえです。 そうなんで

れました。

あまり

いを込めて、ヴ 縛りを持たな 長年の夢だった クルテンフリ 横浜市南区 月曜、 米粉マイス

日枝町 4-97-2 グレイス南太田 104

土

曜のみ営業 10:00~18:00

「誰にも成し得ないことを成す」

分からない?「川谷拓三 どんべえ」で検索してみて下さい

濃厚なのは、魚の粉末をふんだんに与えているからです。 「魚粉」と言うのですが、これは非常に高価な食材ですので、普通はそんなに沢山は与えません。

で!分かりやすく言うと

とシンボルマークに書いてある通り、加熱後の美味しさまでこ

もちろん、生で美味しいのは当然ですよ。

苦手な方でも召し上がっていただけます。 カラメルソースは別になっていますので、 生クリームを使っていないので、 生クリームやバニラビーンズは使用していないため ブを水で洗うとキュッキュっと音がしますよ。 素材の味が良く分かるプリンになっています。 そしてほんの少しの塩。 この レス

042-704-2340 どんべえもたまに出没します ストーンマジックのホームページ 相模原市中央区共和三の十の二十 づく思います。 ストーンマジック住所

てあるメールアドレスまでご連絡下さいね。 直接行くのも大歓迎です。 やってみたい方いらしたらこの通信の見出しに書い) 気になる方メール下さい

しか居ないそんな場面なの

生意気ですが、こんな時 個人の勝ち負けを決めな グラウンドを借りて行わ

ですが、近所の小学校の 田中亮です。「ど」の字もないのに、なぜかあだ名が「どんべえ」がお届けする昔の味たまご通信です。

した。幼稚園の年中さん

Ange pastry(アンジュペーストリー) 材パン、ヴィーガン向けのパン

市 Ш 誠

昔の味たまご農場はテニスプレーヤー 郎さんを応援しています

直売所の二宮さん日記

実は鶏の種類や飼い方は卵の味には影響しません。

また魚粉をふんだんに与えると、臭みやクセが出てくるのですが、食材の質や配合のバランスを

な

娘のために作ったプリンです 昔の味たまご農場が運営する小さなハンバーガー屋 出世払いで食べられる YOLO BURGER

クライミングしませんか?

い範囲でやれるのもクライミングの魅力だなとつく ますよ。個人 ばすぐにでき 個人無理のな